



Ingredienti (per 4/6 persone)

15 lasagne

400 g di funghi porcini freschi lavati e tagliati a fettine

500 ml di besciamella light fatta in casa

(Per la besciamella: olio d'oliva, noce moscata, 4 cucchiari di farina, 500 ml di latte)

1 cipolla pelata, lavata e tagliata a fette

80 g di formaggio grattugiato (io ho utilizzato il grana padano)

Olio d'oliva

Sale

Preparazione

In una ampia padella facciamo scaldare un filo d'olio d'oliva e appena caldo versiamo la cipolla e i funghi, spadelliamo un po', aggiungiamo il sale e poi un paio di bicchieri d'acqua, abbassiamo il fuoco e copriamo e lasciamo cuocere, spadellando di tanto in tanto, per circa 20 minuti e fino a quando i funghi non diventeranno più scuri quindi cotti (non carbonizzati eh! :-)).

Intanto in un altro tegamino prepariamo la nostra besciamella light (trovate [qui](#) la ricetta).

Una volta che funghi e besciamella saranno pronti prendiamo la nostra teglia e versiamo con un mestolo un po' di besciamella alla base, poi due strati di lasagne e poi alterniamo besciamella, funghi e formaggio e lasagne, fino a raggiungere il bordo (o poco meno) della teglia, considerando che è necessario finire con besciamella e formaggio.

Inforniamo per circa 30 minuti, controllando ogni 10 che tutto sia ok e poi spegnamo il forno e lasciamo riposare.

Serviamo dopo almeno una ventina di minuti. Anche fredde di frigo e il giorno dopo queste lasagne sono buonissime!